

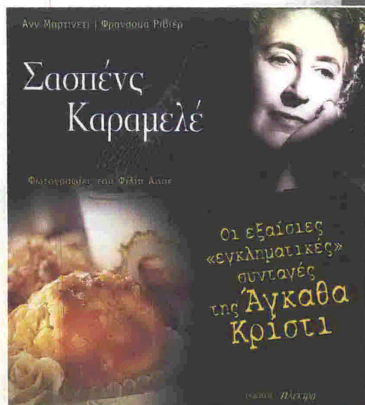
Τηλέραμα

Είδος: Περιοδικό / Κύριο
Ημερομηνία: Σάββατο, 26-12-2009
Σελίδα: 24,25 (1 από 2)
Μέγεθος: 749 cm²
Μέση κυκλοφορία: 35960
Επικοινωνία εντύπου: 210 6859511
Λέξη κλειδί: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΤΑΚΗ

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ... ΜΥΣΤΗΡΙΟΥ

Το αστυνομικό μυθιστόρημα «συναντά» τη... μαγειρική



Μια περιήγηση στον κόσμο της μαγειρικής, όπως τη φαντάζονται οι συγγραφείς αστυνομικών μυθιστορημάτων.

Από τον **ΧΡΗΣΤΟ ΣΙΑΦΚΟ**

Σασπένς καραμελέ

Η Άγκαθα Κρίστι δεν ήξερε από όπλα. Και προκειμένου να μπει στον κόπο να μάθει, αποφάσισε πως τα δηλητήρια αποτελούσαν πανάκεια για τα εγκλήματα, στα οποία στη συνέχεια θα έδιναν λύση ο **Ηρακλής Πουαρό** ή η **μικς Μαρπλ**. Αφού, όμως, το δηλητήριο χρειάζεται και το σχετικό καμουφλάζ, η μεγάλη κυρία του αστυνομικού μυθιστορηματος εξάντλησε τη δημιουργική της φαντασία τοποθετώντας το σε εδέσματα που από μόνα τους αποτελούν γαστρομαρμική πανάκεια. Και αυτά ακριβώς μεταφέρουν η **Άν Μαρτινέτι** και ο **Φρανσουά Ριβιέρ** στο «Σασπένς Καραμελέ»

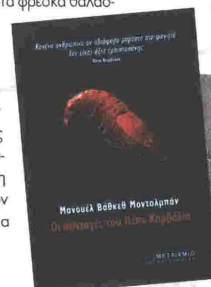
(εκδόσεις «Ηλέκτρα»). Όχι, δεν πρόκειται για ένα ακόμα βιβλίο μαγειρικής. Είναι μάλλον ένα είδος βιογραφίας της Κρίστι μέσα από τις γεύσεις. Θα επανέλθουμε πιο κάτω. Η τροφή και το αλκοόλ αποτελούν με τον τρόπο τους λαοτεχνικό τέχνασμα, αφού δεν είναι λίγοι οι συγγραφείς που προσκαλούν - προκαλούν στις γεύσεις, κάποιος δε από αυτούς φτάνουν στο σημείο να τις κάνουν σήμα κατατεθέν. Η ιστορία είναι παλιά, κορυφώνεται όμως εδώ και λίγες δεκαετίες με σημαντικότερο παράδειγμα αυτό του (μικαρίτη πλέον) **Μανουέλ Βάθκεθ Μονταλμπάν**. Ταιριάζει η αστυνομική λογοτεχνία με την τέχνη των υψηλών

γεύσεων; Να είστε σίγουροι! Θα περίμενε κανείς πως ο **Ζορζ Σιμενόν**, ως γνήσιος Γάλλος θα ήταν αυτός που θα έδινε μαθήματα, πλην όμως είναι ο Ισπανός Μονταλμπάν που αναδεικνύεται σε μεγάλο δάσκαλο, για να τον ακολουθήσει ο τρομερός γέροντας της Ιταλίας **Αντρέα Καμιλέρι** με την εμμονή στα φρέσκα θαλασσινά. Την τιμή αν όχι των Γάλλων, τουλάχιστον των γαλλόφωνων σώζει ο Βέλγος Ηρακλής Πουαρό χάρη στη γυναίκα που τον εμπνεύστηκε, για

την οποία ο **Χιούμπερτ Γκρεγκ**, σκηνοθέτης της «**Ποντικοπαγίδα**» της είχε πει κάποτε: «Δεν έχω δει ποτέ γυναίκα να τρώει με τόση όρεξη και με τόσο εμφανή απόλαυση».

Φακές με κεφτέδες

Ο **Πέπε Καρβάλιο**, μόνιμος ήρωας του Μονταλμπάν αλλά και ο βοηθός του Μπισκουτέρ εισά-



γουν τη μαγειρική στην πλοκή των βιβλίων. Η κουζίνα εδώ αποτελεί επιστήμη αφού έχει δώσει και ξεχωριστό τόμο, τις «**Συνταγές του Πέπε Καρβάλιο**», όπου σε 400 σελίδες παρατίθενται πλήθος συνταγών. Για να πάρετε μια ιδέα, να κάποιες από τις ονομασίες τους: φακές με κεφτέδες, λαχανοτοματιάδες γεμιστοί με αστακό και γλώσσα με μούρα, μοσχάρι με σάλτσα στρειδιών, ψάρι με πορτοκάλι, πατσάς με φασόλια αλά κατρίνα και πάει λέγοντας. Ο Καρβάλιο ξεπλένει τις αμαρτίες και το συκώτι του από το πολύ και καλό φαγητό και από το οινόπνευμα πηγαινόντας μια στις τόσες σε ιαματικά λουτρά («Τα λουτρά», εκδόσεις «Μεταίχμιο», όπως και όλη η σχετική σειρά του Μονταλμπάν).

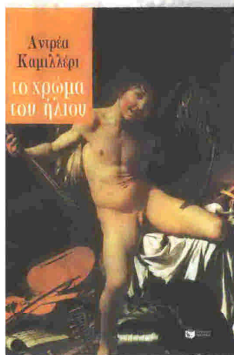
Το θέμα βεβαίως δεν είναι τι τρώς, αλλά πώς τρώς. Κι αν ο Καρβάλιο είναι παλιός αριστέρας, η Κρίστι είναι καθαρόαιμη αστή. Και έτσι «το

κό του **«Tea for dogs»**, δίνοντας έτσι το ελεύθερο στους πιστούς της συντρόφους να έρχονται και να ξεπλύνουν φαρυδιά πλατιά στο κρεβάτι της, περιφρονώντας το δυνατό και γλυκό ρόφημα που περιέχεται στο φλιτζάνι **Γουέτζγουντ**. Το 1961 η Αγκάθα Κρίστι έγραφε σε πρόσκληση προς φίλη της: «Θα δοκιμάσουμε μεγάλες ποσότητες από χαβιάρι. Δεν θα υπάρχει τίποτε άλλο παρά σκέτος καφές. Ενδέχεται αν φάμε αρκετό χαβιάρι να μη θέλουμε τίποτε άλλο. Όπως και να 'χει ζαμπόν θα υπάρχει».

Σε αντίθεση, ο Αντρέα Καμιλέρι (τα βιβλία του κυκλοφορούν από τις εκδόσεις Πατάκη) είναι πιο απλός, πιο άμεσος στα γούστα του. Άλλωστε, προέρχεται από τη Σικελία, φτωχή γη δίπλα στη θάλασσα και έτσι ο ήρωάς του, ο αστυνόμος Μονταλμπάνο λατρεύει τα θαλασσινά, που γεύεται συνήθως σπαρταριστά στην ταβέρνα του **Καλότζερο** έξω από τη **Βηγκάτα**.

Σε συνέντευξή του στη **«Ρεπούμπλικα»** ο Καμιλέρι φώτισε με τον τρόπο του τις επιλογές του με το φαγητό, με τις οποίες έχει μολιάσει τον ήρωά του. Αφέθηκε ο συγγραφέας να μιλήσει για τη γιαγιά του, την **Ελβίρα**, μια «στρατηγός» στην κουζίνα του εξοχικού σπιτιού της οικογένειας.

«Της γιαγιάς μου άρεσε να φτιάχνει ψωμί», λέει ο Καμιλέρι. «Το έψηνε μόνη της και πλάι στις φραντζόλες μου ετοίμαζε πάντα ένα δυο ξεροψημένα φραντζολάκια. Εγώ τα άνοιγα με το μαχαίρι, τα γέμιζα με πεκορίνο (είδος λευκού τυριού) έριχνα πάνω τους λάδι και πιπέρι και μετά τα πιάζα στην πρέσα του παππού, έτσι που γίνονταν λεπτότατα. Ύστερα καθόμουν κάτω από ένα δέντρο στον κήπο, τα έτρωγα και μου αρκούσε αυτό για να είμαι ευτυχισμένος».



Άσφιλντ, το πατρικό σπίτι της Αγκάθα αντηχεί ναρξ το πρσί από το σεβίρισμα του πρώτου φλιτζανιού με τσί, που φέρνει στο κρεβάτι των κυριών μια κοιμαρέρα με κολληριστή ποδιά και κουάφ».

«Tea for dogs»

Αργότερα η μυθιστοριογράφος θα καθιερώσει το τελετουργι-